






MENU PORTAGE MAI 2024

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai	samedi 4 mai
		Potage de poix cassés Salade de pommes de terre Sauté de Bœuf VBF Courgettes provençales BIO Yaourt nature BIO Kiwi BIO	Bisque de maïs BIO Feuilleté au fromage Colin d'Alaska enrobé corn-flakes MSC Purée de Potiron Comté à la coupe AOC Ramequin compote de poires BIO	 Menu Allemand Bisque de maïs Salade de Hareng Francfort de Volaille Frites Allemandes (pdt sautée, oignon, bacon) Munster Beignet chocolat/noisette	Velouté de légumes verts Museau de bœuf vinaigrette Côte de Porc Charcutière Haricots beurre Bleu Compote de pommes BIO
lundi 6 mai	mardi 7 mai	mercredi 8 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai	samedi 11 mai
Potage de légumes Tarte aux légumes et fromage Saucisse de Toulouse Purée de Pomme de terre Tome blanche à la coupe Fruit de saison BIO	Potage Dubarry BIO Taboulé maison Boudin blanc Carottes BIO persillées Yaourt mixé aux fruits BIO Moelleux chocolat	Potage Dubarry BIO Salade verte Sauté de veau Printanier VBF Coquillettes BIO Petit suisse nature BIO Kiwi BIO	Potage Clamard Melon Haut de cuisse de poulet BIO Lentilles BIO Saint nectaire AOP à la coupe Ramequin entremet caramel BIO	Pont de l'Ascension	
lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	samedi 18 mai
Potage tomate vermicelles Salade de Pâte au Surimi Rôti de bœuf Sauce Madère Pommes de terre vapeur Coulommiers BIO à la coupe Ramequin de salade de 4 fruits	Potage aux légumes Carottes râpées BIO Curry de dinde BIO Petits pois BIO Ramequin de fromage blanc BIO Fruit de saison BIO	Potage aux légumes Pizza Escalope de porc VPF Pommes Noisettes Cantal à la coupe AOP Kiwi BIO	 Menu Hongrois Soupe aux Champignons Duo de charcuterie Escalope de Veau à la Hongroise Haricots verts à la Sarriette et Paprika Ramequin de Fromage au coulis de griottes Crêpe au Chocolat	Soupe aux Champignons Salade de pâte aux tomates cerises, basilic et parmesan Poisson meunière MSC citron Poêlée ratatouille St Paulin à la coupe Banane BIO	Tomate au Thon Salade américaine Rôti de dinde Haricots verts persillés Emmental Eclair chocolat
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai	samedi 25 mai
Lundi de pentecôte Velouté d'Asperge Saucisson à l'ail Sauté de lapin à la moutarde Carotte Vichy BIO Gouda à la coupe Banane BIO	Potage de légumes variés Tomate Vinaigrette Hachis Parmentier Maison /Salade Verte Petit suisse aux fruits BIO Abricots BIO	Potage de légumes variés Pastèque Curry d'agneau Riz BIO créole Camembert BIO à la coupe Tarte aux pommes	Minestrone Betterave Mimosa Filet de colin sauce Moutarde Carottes vichy BIO Chaource à la coupe AOP Ananas frais	 Menu Italien Minestrone Melon au Jambon de Parme Spaghetti Bolognaise Fromage Blanc au Coulis de Kiwi Tiramisu	Velouté de champignons Salade créoise Bœuf aux olives VBF Petits pois BIO Camembert AOC Banane
lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai	samedi 1 juin
Velouté tomate Salade américaine (scarole, maïs, carotte, chou rouge) Rôti de porc Sauce à l'Echalote Haricots verts persillés BIO Emmental à la coupe BIO Ramequin d'entremet citron	Potage poireaux/ PDT Radis roses & son beurre demi-sel Hachis Parmentier maison Salade verte Yaourt brassé banane BIO Ramequin de compote de pommes BIO	 Menu Français Salade Niçoise Quiche Lorraine Poêlée de légumes Brie de Meaux AOP Paris- Brest	 Menu Finlandais Lohikeitto (soupe pdt, aneth, crème fraîche et saumon) Saucisse grillée Gratin de pâte Fromage blanc à la fraise Riz au lait "Scandinave"	Potage de céleri rave Concombres BIO à la ciboulette Sauté d'agneau Légumes Couscous Cousterson BIO Abricots	Mouliné de tomates BIO Salade fromagère Joue de porc Gratin dauphinois Faisselle Crème de marron

Le responsable peut être amené à modifier les menus.